NESCO®

Electric Steam Cooker



Electric Steam Cooker
Use/Care Guide
Model: ST-24

Cuiseur à vapeur électrique
Guide d'utilisation et d'entretien
Modèle : ST-24

Vaporera eléctrica
Guía de uso y cuidado
Modelo: ST-24

TABLE OF CONTENTS

English

TABLE DES MATIÈRES

ÍNDICE

IMPORTANT SAFEGUARDS

This product is for **HOUSEHOLD USE ONLY!**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS!
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazards, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or cause injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of support, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this appliance for other than its intended use as described in this manual.
12. Do not touch the steamer base until it has cooled.
13. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized plug: To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Parts description



Steam Bowl: Large 4 Qt. combined capacity. Clear, durable construction offers clear views and many uses, yet dishwasher safe.
Lid: Clear, durable construction offers a clear view, dishwasher safe and designed with handles for safe removal.
Rice Bowl: Multi-purpose 2 cup bowl makes the best rice, oatmeal and grains. Dishes prepared in sauces, eggs, tamales and many other foods can be steamed using rice bowl. Dishwasher safe.
Base Unit: Serves as the water reservoir and has a 60 minute, adjustable timer with automatic shutoff. **Do not place in dishwasher!**

Before using the first time

Carefully unpack each part and remove all packing material. Wash Lid, Rice Bowl and Steam Bowls in warm soapy water, rinse and dry. Wipe Base with damp cloth and dry.
DO NOT immerse Base in water or other liquid.

English

Hints and Operating Instructions

- Do not operate your Steam Cooker without water. This could damage the appliance and void your warranty.
- Do not use more water than indicated on inside of Base Unit.
- Do not substitute wine or other liquid(s) in place of water.
- Place food in Steam Bowl. Add herbs or spices at end of cooking cycle.
- For large food loads or multiple dishes, use both Upper and Lower Steam Bowls, dividing food evenly. The lower bowl will generally cook faster than upper bowl, place larger foods or longer cooking foods in the lower steam bowl. Use one steam bowl for smaller loads.
- Always use Lid on Steam Bowl.
- If both Steam Bowls are used, place Lower Steam Bowl on Base first, then Upper Steam Bowl and Lid.
- Plug power cord into a standard 120 volt outlet. Indicator Light will be lit while timer is set. When set time is done, light will turn OFF.
- Turn Dial to set the number of minutes required to cook the food, based on the Cooking Guidelines on following pages.
- When removing the Steam Bowl(s) use oven mitts to protect against burns from the hot steam. CAUTION: Use extreme care when removing the Steam Bowl(s). Steam can cause serious burns!
- When cooking is complete, turn dial to “0” and unplug the appliance.
- Water amount guide that is added to Base.:
  Minimum - 1-1/2 Cup /350 mL - approx. 30 minutes cooking time
  Maximum - 3 Cups / 700 mL - approx. 60 minutes cooking time

Care and Cleaning

- After your Steamer has cooled, unplug from outlet and remove Steamer Bowl(s) and set in bowls and lid in warm soapy water.
- Remove excess water from Base Reservoir by tilting it over a sink.
- Wash Steam Bowl(s) and Lid in warm soapy water or place in the dishwasher.
- **CAUTION:** Do not put Base Unit in the dishwasher.
- Do not use abrasive cleansers or steel wool to clean Lid or Steam Bowl(s), it will scratch the clear plastic.
- **NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER.** To clean, wipe outside of Base with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleansers on exterior surface of Base.
- Dry with a clean towel or set parts aside to air dry.
- Never store your Steamer with water in the Reservoir., always empty reservoir and allow parts to dry before storing
- Always fill reservoir to minimum level before connecting to power supply.

EGGS

- Fresh eggs (no more than a week old) are best as the whites will remain close to the yolk for a more round appearance. Use eggs at room temperature for best results. As eggs age, the whites 'thin out'. Eggs will no longer be tough because steaming provides a moist and gentle method of cooking.
- Use Rice Bowl when cooking scrambled or poached eggs.
- For fluffier scrambled eggs, add 1 Tbs. water per egg and mix.
- To poach eggs, add 1 Tbs. vinegar to water in base to help egg whites congeal.

Variety	No. of pieces	Cooking time *(minutes)*
In shell, soft-cooked	1 to 6	10 - 15
In shell, hard-cooked	1 to 6	10 - 15
Scrambled	3 to 4	20 - 25

English

RICE & GRAINS

- To enhance the flavors of Rice and Grains, use half consomme or broth and half water in the Rice Dish. Never put anything but water in the Water Reservoir (base unit).
- Always fill reservoir to minimum level before connecting to power supply.
- There are many types of rice. Follow specific directions for variety used.
- Check if done and consistency of rice at minimum time specified in chart, while stirring rice at same time.
- For softer rice, increase water in Rice Bowl (2 - 3 Tbs.) and increase cooking time approximately 5 - 7 minutes. For more firm rice, reduce water and time by same amount.
- When checking or stirring rice be careful not to drip the condensate into the Rice Bowl, which would degrade the flavor and quality of the steamed rice.

Rice / Grain	Combine in Rice Bowl		Cooking time *(minutes)*
	Rice	Water	
Instant	**3/4 Cup**	**1 Cup**	**15 - 20**
Long Grain Mix: - Regular (6 oz. pkg.) - Instant (6 1/2 oz. pkg.)	 Mix Mix	 1-1/2 Cups 1-3/4 Cups	 50 - 55 17 - 22
Oatmeal	3/4 Cup	1 Cup	55 - 60
White: - Long grain - Regular	 3/4 Cup 1 Cup	 1-1/4 Cups 1 Cup	 50 - 55 45 - 50

VEGETABLES

- Steaming will bring out the fresh flavor, color and texture of the vegetable. Steamed vegetables are fat-free and low in calories. The nutrients are steamed into the vegetables and not cooked out.
- Always fill reservoir to at least minimum level before connecting to power supply.
- Clean vegetables thoroughly. Remove stems, peel or chop if needed. Smaller pieces of food steam more quickly than larger pieces.
- Frozen vegetables should not be thawed before steaming. Stir after steaming 10 - 12 minutes.
- Quantity, quality, freshness and size of foods will affect the steaming times. Adjust water amounts and steaming time as desired.

Vegetable	Amount/Weight	Cooking time *(minutes)*
Artichokes, fresh	2 - 3 medium	35 - 40
Asparagus, spears	1 lb.	12 - 17
Beans, green or wax	1/2 lb.	10 - 15
Broccoli, florets	1/2 lb.	10 - 15
Brussel Sprouts	1 lb.	18 - 23
Cabbage, wedges	1 lb.	15 - 20
Carrots	1/2 lb.	10 - 15
Cauliflower, florets	1/2 lb.	10 - 15
Corn on Cob	2 - 3 ears (shucked)	25 - 30
Onions small	1/2 lb.	20 - 25
Peas	1/2 lb.	10 - 15
Potatoes, whole red	1 lb.	40 - 45
Spinach	1/2 lb.	10 - 15
Squash, summer	1 lb.	15 - 20
Squash, winter	1 lb	20 - 25
Turnips, whole	1 lb.	20 - 25
Frozen Vegetables.	10 oz. pkg.	30 - 40

MEAT & POULTRY

English

- Always fill reservoir to at least minimum level before connecting to power supply.
- Meat and Poultry that is steam cooked retains most of its moisture. If meat is less tender, steam cooking will make it much more tender.
- To achieve a 'browned' look when steaming meats, add Paprika, browning sauce or any microwave browning product.
- Season meat with herbs before steaming. DO NOT add salt as it will toughen the meat.
- If using Rice Bowl to prepare your meal, cover with plastic wrap to seal in extra moisture and flavor.
- Adjust steam times according to your preferences.

Meat & Poultry	**Amount/Weight**	**Cooking time** ***(minutes)***
Beef:		
- Chuck	1 lb.	30 - 35
- Corned	1 lb.	30 - 35
- Meatballs	1 lb.	25 - 30
- Stew Meat	1 lb.	25 - 30
Chicken:		
- Boneless, cubed	1 lb.	20 - 25
- Pieces	1 lb. (2 to 3 pieces)	45 - 50
Lamb, cubed	1 lb.	25 - 30
Pork, cubed	1 lb.	25 - 30
Pre-cooked Sau-sage:	1 lb.	15 - 20
- Hot Dogs	1 lb.	25 - 30
- Italian		

English

FISH & SEAFOOD

- Always fill reservoir to at least minimum level before connecting to power supply.
- Before steaming, clean and prepare fresh seafood and fish.
- Poach fish in the Rice Bowl using water, broth or favorite seasoning.
- Fish is steamed to perfection if it flakes easily and becomes opaque.
- Most fish and seafood cook quickly. Steam in small amounts.
- Mussels, Clams and Oysters may open at different times. Check the shells to avoid over-cooking.
- Adjust steam times according to your preferences.

Fish / Seafood	Amount/Weight	Cooking time *(minutes)*
Clams, in shell	3/4 lb.	12 - 15
Crab: - King crab, Legs - Soft shell	 1/2 lb. 5 to 8 pieces	 20 - 22 10 - 12
Fish: - Dressed - Fillets - Steaks - Whole	 1/2 to 3/4 lb. 1 lb. 1 lb.; 1 inch thick 1/2 to 3/4 lb.	 20 - 25 15 - 20 20 - 25 20 - 25
Lobster - Split - Tails - Whole	 1 lb. 2 to 4 pieces 1 to 1-1/4 lb.	 20 - 25 15 - 20 20 - 25
Mussels, in shell	3/4 lb.	12 - 15
Oysters, in shell	2 to 2-1/2 lbs.	15 - 20
Scallops: - Bay, shucked - Sea, shucked	 3/4 lb. 3/4 lb.	 12 - 15 15 - 20
Shrimp, in shell: - Medium - Large/Jumbo	 3/4 lb. 3/4 lb.	 12 - 15 15 - 18

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new NESCO® appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option. Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.

1. Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
2. If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
3. Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
4. Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
5. Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the NESCO® appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

English

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

- Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique -

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

1. VEUILLEZ LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques et les blessures, ne pas immerger cet appareil, le cordon, ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Ne laissez jamais des enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la prise de courant sont endommagés, ou si l'appareil a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour éviter tout danger, retournez l'appareil à NESCO® au département de service d'entretient pour vérification, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation des attachements accessoires non recommandés par le fabricant peut avoir comme conséquence le feu, la décharge électrique ou les dommages aux personnes.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'une source de gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
11. Ne pas utiliser cet appareil pour un autre emploi que celui qui est décrit dans le présent manuel.
12. Ne pas toucher la base du cuiseur avant qu'il ne soit refroidi..
13. Soyez très prudent quand vous devez déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Fiche polarisée: Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Directives relatives au cordon court: Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

Description des pièces



Bol à vapeur: Grande capacité de quatre pintes fabriqué en matériel durable qui vous permet de voir vos aliments lors de la cuisson. Résistant au lave-vaisselle.
Couvercle: Fabriqué en matériel durable qui vous permet de voir vos aliments lors de la cuisson. Résistant au lave-vaisselle. Couvercle conçu avec des poignées pour faciliter la manutention.
Bol à riz: Bol tout usage de deux tasses pour faire le meilleur riz, gruau et céréales. Plusieurs plats peuvent être faits avec ce bol : plats en sauce, œufs, tamales et plein d'autres choses. Résistant au lave-vaisselle.
Base: Sert de réservoir à eau et possède une minuterie de 60 minutes avec arrêt automatique. Ne pas mettre au lave-vaisselle!

Avant la première utilisation

Déballez soigneusement chacune des pièces. Lavez le couvercle, le bol à riz et les bols à vapeur dans l'eau tiède savonneuse, rincez et séchez. Essuyez la base avec un linge humide et séchez.

N'immergez pas la base dans l'eau ni dans tout autre liquide.

Français

Conseils et instructions

- N’utilisez pas votre cuiseur à vapeur NESCO® sans eau. Ceci pourrait endommager l’appareil et annuler la garantie.
- Ne mettez pas plus d’eau que ce qui est indiqué dans la base.
- Ne remplacez pas l’eau par du vin ou d’autres liquides.
- Mettez les aliments dans le bol à vapeur. Ajoutez les fines herbes et les épices à la fin de la cuisson.
- Pour de grandes quantités ou pour plusieurs plats, utilisez les deux étages en divisant les aliments de façon égale. Les aliments placés dans le bol du bas cuiront généralement plus vite que ceux placés dans celui du haut. Placez donc les aliments plus gros ou avec un temps de cuisson plus long dans le bol du bas. Servez-vous que d’un seul bol pour les petites quantités.
- Placez toujours le couvercle sur le bol.
- Si l’utilisation des deux bols est nécessaire, placez le bol du bas en premier sur la base, le bol du haut ensuite et le couvercle par-dessus.
- Branchez le fil d’alimentation dans n’importe quelle prise 120 V. Un témoin lumineux s’allumera quand la minuterie sera en marche. Lorsque le temps sera écoulé, le témoin lumineux s’éteindra.
- Ajustez la minuterie selon le temps désiré pour la cuisson selon le guide de cuisson que vous trouverez dans les pages suivantes.
- Lorsque le temps sera venu de manipuler les bols chauds, portez des moufles de cuisine pour éviter les brûlures avec la vapeur. ATTENTION : Faites très attention quand vous enlevez les bols. La vapeur peut causer de graves brûlures!
- Quand la cuisson est terminée, mettez la minuterie à «0» et débranchez l’appareil.
- Guide de niveau d’eau :
  Minimum - 1-1½ Tasse ou 350 ml - environ 30 minutes de cuisson
  Maximum - 3 Tasses ou 700 ml - environ 60 minutes de cuisson

Entretien et Nettoyage

- Une fois que votre cuiseur à vapeur NESCO® sera refroidi, débranchez-le de la prise et enlevez l’ensemble de bols et couvercle et mettez-les dans l’eau chaude savonneuse.
- Enlevez l’eau qui reste dans la base en la versant dans l’évier.
- Lavez les bols et le couvercle dans de l’eau chaude et savonneuse ou au lave-vaisselle.
- ATTENTION: Ne mettez pas la base au lave-vaisselle.
- N’utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d’acier pour nettoyer le couvercle ou les bols : cela pourrait égratigner le plastique transparent.
- NE METTEZ JAMAIS LA BASE DU CUISEUR DANS L’EAU. Pour nettoyer, essuyez l’extérieur de la base avec un linge humide et séchez ensuite. N’utilisez pas de détergent abrasif sur la surface extérieure de la base.
- Essuyez avec un linge propre ou laissez sécher à l’air.
- Ne rangez jamais votre cuiseur à vapeur NESCO® avec de l’eau dans le réservoir. Prenez soin de toujours vider le réservoir et de ranger les pièces quand elles sont bien sèches.
- Avant de brancher l’appareil, veuillez mettre de l’eau au moins jusqu’au niveau minimum.

OEUFS

- Vous aurez de meilleurs résultats avec des œufs frais (pas plus vieux qu'une semaine) car les jaunes et les blancs resteront ensemble, pour une plus belle apparence. Pour de meilleurs résultats, prenez des œufs à température de la pièce. À mesure que les œufs vieillissent, le blanc d'œuf devient plus liquide. Les œufs ne seront plus jamais coriaces car la cuisson à la vapeur est une façon douce de cuire les aliments qui conservent ainsi leur humidité.
- Servez-vous du bol à riz pour faire des œufs brouillés ou pochés.
- Pour faire des œufs brouillés plus légers, ajoutez une cuillérée à table d'eau par œuf et mélangez.
- Pour pocher des œufs, ajoutez une cuillérée à table de vinaigre à l'eau de la base pour permettre aux œufs de coaguler plus vite.

Pour obtenir	Quantité	Temps de cuisson (minutes)
Œufs à la coque	1 à 6	10 - 15
Œufs durs	1 à 6	10 - 15
Œufs brouillés	3 à 4	20 - 25

Français

RIZ ET CÉRÉALES

- Pour rehausser la saveur du riz et des céréales, mettez la moitié de bouillon ou consommé et moitié eau dans le bol à riz. Ne mettez jamais autre chose que de l'eau dans le réservoir à eau (base).
- Avant de brancher l'appareil, veuillez mettre de l'eau au moins jusqu'au niveau minimum.
- Il y a plusieurs variétés de riz. Suivez les instructions spécifiques à chacune d'entre elles.
- Vérifiez la cuisson et la consistance du riz lors du temps de cuisson minimum recommandé sur le tableau, et profitez de l'occasion pour remuer le riz.
- Pour un riz plus tendre, ajoutez de l'eau dans le bol à riz (2 ou 3 cuillérées à table) et augmentez le temps de cuisson d'environ 5 à 7 minutes. Pour un riz plus ferme, réduisez la quantité d'eau et le temps de cuisson selon les mêmes rapports.
- Quand vous vérifierez la cuisson du riz ou que vous remuerez le riz, faites attention pour ne pas laisser tomber les gouttelettes de condensation dans le riz. Ces dernières dégraderont le goût et la qualité du riz.
- Ajustez le temps de cuisson selon vos préférences.

Riz / Céréales	Combinez dans le bol à riz		Temps de cuisson *(minutes)*
	Riz	Eau	
Instantané	3/4 Tasse	1 Tasse	15 - 20
Mélange de riz à grains longs - Régulier (emballage de 6oz.) - Instantané	 Mélange Mélange	 1-1/2 Tasse 1-3/4 Tasse	 50 - 55 17 - 22

Riz / Céréales	Combinez dans le bol à riz		Temps de cuisson *(minutes)*
	Riz	Eau	
Gruau	3/4 Tasse	1 Tasse	55 - 60
Blanc: -Grains longs - Régulier	 3/4 Tasse 1 Tasse	 1-1/4 Tasse 1 Tasse	 50 - 55 45 - 50

LÉGUMES

- La cuisson à la vapeur fait en sorte que les légumes conservent leur goût frais, leur couleur et leur texture. Les légumes cuits à la vapeur sont sans gras et faibles en calories. Les nutriments sont cuits dans les légumes et non grillés.
- Avant de brancher l'appareil, veuillez mettre de l'eau au moins jusqu'au niveau minimum.
- Bien laver les légumes. Enlevez les tiges, pelez ou coupez si nécessaire. Les plus petits morceaux d'aliments cuisent plus vite que les morceaux plus gros.
- Les légumes congelés ne devraient pas être dégelés avant la cuisson. Remuez après 10 -12 minutes de cuisson.
- La quantité, la qualité, la fraîcheur et la grosseur des aliments auront une influence sur le temps de cuisson. Ajustez le niveau d'eau et le temps de cuisson selon vos besoins.

Légumes	Quantité/Poids	Temps de cuisson (minutes)
Artichauts frais	2 - 3 moyens	35 - 40
Tiges d'asperges	1 lb.	12 - 17
Haricots jaunes ou verts	1/2 lb.	10 - 15
Brocoli, en morceaux	1/2 lb.	10 - 15
Choux de Bruxelles	1 lb.	18 - 23
Chou en quartier	1 lb.	15 - 20
Carottes	1/2 lb.	10 - 15
Chou-fleur en morceaux	1/2 lb.	10 - 15
Épis de maïs	2 - 3 épis (épluchés)	25 - 30
Petits oignons	1/2 lb.	20 - 25
Pois	1/2 lb.	10 - 15
Patates rouges entières	1 lb.	40 - 45
Épinards	1/2 lb.	10 - 15
Courge	1 lb.	15 - 20
Potiron	1 lb	20 - 25
Navet entier	1 lb.	20 - 25
Légumes congelés.	Emballage de 10 oz.	30 - 40

VIANDE ET VOLAILLE

- Avant de brancher l'appareil, veuillez mettre de l'eau au moins jusqu'au niveau minimum.
- La viande et la volaille cuites à la vapeur conservent leur jus. Si une viande n'est pas tendre, la cuisson à la vapeur la rendra beaucoup plus tendre.
- Pour obtenir cette couleur brune de viande grillée quand vous cuisez à la vapeur, ajoutez du paprika, une sauce brune ou tout autre produit colorant pour le micro-onde.
- Assaisonnez vos viandes avant la cuisson à la vapeur. N'AJOUTEZ PAS DE SEL car il fera durcir la viande.
- Si vous utilisez le bol à riz pour faire cuire votre viande, recouvrez avec de la pellicule plastique pour conserver l'humidité et la saveur.
- Ajustez le temps de cuisson selon vos préférences.

Français

Viande et volaille	Quantité/Poids	Temps de cuisson (minutes)
Bœuf : - épaule - devant - boulettes - ragoût	 1 lb. 1 lb. 1 lb. 1 lb.	 30 - 35 30 - 35 25 - 30 25 - 30
Poulet : - désossé, en cubes - en morceau	 1 lb. 1 lb. (2 à 3 morceaux)	 20 - 25 45 - 50
Agneau en cube	1 lb.	25 - 30
Porc en cube	1 lb.	25 - 30
Saucisse précuite - Hot Dogs - Italienne	1 lb. 1 lb.	15 - 20 25 - 30

POISSONS ET FRUITS DE MER

Français

- Avant de brancher l'appareil, veuillez mettre de l'eau au moins jusqu'au niveau minimum.
- Avant la cuisson, nettoyez et préparez vos poissons et fruits de mer frais.
- Pochez le poisson dans le bol à riz avec de l'eau, du bouillon ou votre assaisonnement préféré.
- Le poisson est cuit à la perfection quand il se défait facilement et que la viande est opaque.
- La plupart des poissons et fruits de mer cuisent rapidement. Cuisez de petites portions.
- Les moules, palourdes et huîtres peuvent ouvrir à différents moments. Vérifiez les coquilles pour éviter la sur cuisson.
- Ajustez le temps de cuisson selon vos préférences.

Poisson/Fruit de mer	Quantité/Poids	Temps de cuisson (minutes)
Palourdes en coquilles	3/4 lb.	12 - 15
Crabe: - Pattes de crabe d'Alaska - Carapace molle	 1/2 lb. 5 à 8 morceaux	 20 - 22 10 - 12
Poisson: - Vidé - Filets - Darne - Entier	 1/2 to 3/4 lb. 1 lb. 1 lb.; 1 pouce d'épaisseur 1/2 to 3/4 lb.	 20 - 25 15 - 20 20 - 25 20 - 25
Homard - demi - queue - Entier	 1 lb. 2 to 4 pieces 1 to 1-1/4 lb.	 20 - 25 15 - 20 20 - 25
Moules en coquilles	3/4 lb.	12 - 15
Huîtres en coquille	2 to 2-1/2 lbs.	15 - 20
Pétoncles: -d'eau douce, sans co- quille - de mer, sans coquille	 3/4 lb. 3/4 lb.	 12 - 15 15 - 20
Crevette avec coquillel: - Moyenne - Grosse	 3/4 lb. 3/4 lb.	 12 - 15 15 - 18

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

Le présent appareil est garanti pendant un an suivant la date de l'achat initial contre les défauts de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents semblables. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez disposer d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État ou la province. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement et n'est pas destiné à des fins commerciales. La garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Votre nouvel appareil NESCO® est équipé de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative d'entrave au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité rend la présente garantie nulle et sans effet. En cas de réception d'un appareil aux fins de réparation ayant été trafiqué, nous nous réservons le droit de le remettre dans son état d'origine et de facturer la réparation au client.

Pour une réparation en vertu de la garantie - Veuillez retourner les produits défectueux, par courrier affranchi, avec une description du défaut à l'adresse suivante : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, pour une réparation ou un remplacement sans frais à notre choix. Veuillez inclure une preuve d'achat ou une copie de la facture originale lors du retour d'un produit aux fins de réparation en vertu de la garantie.

Appelez le service de satisfaction du client au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant d'expédier le produit.

Pour une réparation en vertu de la garantie, suivez les directives indiquées dans la garantie. Lors de la commande de nouvelles pièces, assurez-vous de toujours mentionner le numéro de modèle du produit.

1. Appelez-nous au numéro sans frais 1-800-288-4545 pour nous faire part du problème.
2. Si nous vous indiquons de nous envoyer votre appareil en tout ou en partie aux fins de réparation ou de remplacement, notre représentant de la satisfaction du client vous fournira un numéro d'autorisation de retour (ce numéro avise notre service de la réception d'accélérer votre réparation). Emballez votre appareil avec soin dans une boîte robuste avec une quantité suffisante de rembourrage, étant donné que les dommages causés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.
3. Inscrivez vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour en caractères d'imprimerie sur la boîte.
4. Rédigez une lettre expliquant le problème. Veuillez inclure les éléments suivants : vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi qu'une copie de la facture originale.
5. Mettez l'enveloppe scellée à l'intérieur de la boîte. Assurez le colis pour la valeur de l'appareil NESCO® et envoyez-le port payé à l'adresse suivante:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Este producto está diseñado para uso doméstico solamente -

Al usar productos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no use el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar completamente antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar.
6. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de los accesorios accesorios no recomendados por el fabricante puede dar lugar a fuego, a descarga eléctrica o a lesión a las personas.
8. No usar en el exterior.
9. No permitir que el cable cuelgue de la mesa o encimera, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente. .
11. No usar el electrodoméstico para un uso que no sea para el cual se lo diseño, tal como se describe en este manual.
12. No toque la base de la vaporera hasta que se haya enfriado.
13. Sea extremadamente cuidadoso cuando mueva un utensilio con aceite caliente u otro tipo de líquido caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe polarizado: Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, el enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solamente de un lado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, délo vuelta. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Instrucciones para el cable corto: Este aparato tiene un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de que se enrosque o de que alguien se tropiece con él. Se pueden usar cables de extensión en tanto se tomen precauciones al usarlos. Si usa un cable de extensión, el régimen del cable debe ser al menos igual al régimen de potencia del aparato. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no caiga por la encimera y evitar así que los niños tiren de él o que alguien se tropiece.

Descripción de las piezas



Bowl para vapor: Bowl grande con capacidad combinada de 4 cuartos de galón. Al estar hecho de material durable y transparente le permite ver la comida y darle diferentes usos, y además es apto para lavavajillas.
Tapa: Al estar hecha de material durable y transparente le permite ver la comida y lavar en lavavajillas, y además está diseñada con manijas para poder sacarla con seguridad.
Bowl para arroz: Bowl multi-propósito con capacidad para 2 tazas; permite hacer el mejor arroz, avena y cereales. Con el bowl para arroz se pueden cocinar al vapor alimentos preparados en salsas, huevos, tamales y muchas otras comidas. Apto para lavavajillas.
Unidad de base: Sirve como reservorio de agua y cuenta con un temporizador regulable de 60 minutos con apagado automático. ¡No colocar en el lavavajillas!

Antes de usar la vaporera por primera vez

Desempaque cuidadosamente cada pieza y saque el material de embalaje. Lave la tapa, el bowl para arroz y los bowls para vapor con agua tibia jabonosa, enjuáguelos y séquelos.Limpie la base con un paño húmedo y luego séquela.

NO sumerja la base en agua u otro líquido.

Español

Sugerencias e instrucciones de uso

- No opere la vaporera NESCO® sin agua. Ello podría dañar el aparato y anular la garantía.
- No use más agua de la indicada dentro de la unidad de base.
- No reemplace el agua por vino u otro líquido.
- Coloque los alimentos en el bowl para vapor. Agregue hierbas o especias al final del ciclo de cocción.
- En caso de muchas cargas de comida o platos múltiples, use los bowls de vapor superior e inferior dividiendo la comida en cantidades iguales. El bowl inferior en general cocina más rápido que el superior por lo cual coloque los alimentos más grandes o que llevan más tiempo para cocinarse en el bowl para vapor inferior. Use un bowl solo para cargas más pequeñas.
- Siempre use la tapa con el bowl para vapor.
- Si se usan ambos bowls de vapor, en la base coloque primero el bowl inferior, luego el bowl superior y por último la tapa.
- Enchufe el cable en un tomacorrientes estándar de 120 voltios. Se encenderá la luz indicadora mientras que se regula el temporizador. Cuando el temporizador fue regulado, la luz se apaga.
- Gire la perilla para fijar la cantidad de minutos necesarios para cocinar la comida, basándose en las guías de cocción que aparecen en las páginas siguientes.
- Cuando saque el o los bowls de vapor utilice guantes para horno con el fin de protegerse contra quemaduras producidas por el vapor caliente. PRECAUCIÓN: Sea extremadamente cuidadoso cuando saque el o los bowls de vapor. ¡El vapor puede causar quemaduras serias!
- Al finalizar la cocción, gire la perilla a “0” y desenchufe el aparato.
- Cantidad de agua para agregar en la base:
  Mínimo - 1-1/2 taza /350 mL - 30 minutos aprox. de tiempo de cocción
  Máximo - 3 tazas / 700 mL – 60 minutos aprox. de tiempo de cocción

Cuidado y limpieza

- Después de que se enfrió la vaporera NESCO®, desenchúfela del tomacorrientes y coloque los bowls y la tapa en agua tibia jabonosa.
- Saque el agua excedente del reservorio de la base inclinándolo sobre el fregadero.
- Lave los bowls de vapor y la tapa en agua tiba jabonosa o colóquelos en el lavavajillas.
- PRECAUCIÓN: No coloque la unidad de base en el lavavajillas.
- No use limpiadores abrasivos o de acero para limpiar la tapa o los bowls de vapor, ya que rayarán el plástico transparente.
- NUNCA SUMERJA LA BASE EN EL AGUA. Para limpiar pase un paño húmero por el exterior de la base y séquela. No use limpiadores abrasivos en la superficie exterior de la base.
- Seque con una toalla limpia o aparte las piezas para que se sequen con el aire.
- Nunca guarde la vaporera NESCO® con agua en el reservorio; siempre vacíe el reservorio y permita que las piezas se sequen antes de guardar.
- Siempre llene el reservorio hasta al menos el nivel mínimo antes de conectarlo al suministro de energía eléctrica.

HUEVOS

- Es mejor usar huevos frescos (con no más de una semana) ya que así la clara se mantendrá más cerca de la yema y el aspecto será más redondo. Use huevos a temperatura ambiente para obtener mejores resultados. A medida que los huevos envejecen, las claras disminuyen en volumen. Los huevos no serán tan consistentes dado que el proceso de cocción al vapor provee humedad y un método más suave de cocción.
- Use el bowl para arroz cuando cocine huevos revueltos o escalfados.
- Para obtener huevos revueltos más esponjosos agregue 1 cucharada de agua por cada huevo y mezcle.
- Para escalfar huevos, agregue 1 cucharadita de vinagre al agua en la base para ayudar a las claras a cuajarse más rápido.

Variedad	**Número de piezas**	**Tiempo de cocción** (minutos)
Con cáscara, pasado por agua	1 a 6	10 - 15
Con cáscara, duro	1 a 6	10 - 15
Revuelto	3 a 4	20 - 25

Español

ARROZ Y CEREALES

- Para mejorar el sabor del arroz y los cereales use media medida de caldo y media medida de agua en el bowl para arroz. Nunca ponga otro líquido que no sea agua en el reservorio de agua (unidad de base).
- Siempre llene el reservorio hasta al menos el nivel mínimo antes de conectarlo al suministro de energía eléctrica.
- Hay muchos tipos de arroz. Siga las indicaciones específicas para la variedad que esté usando.
- Verifique la cocción y la consistencia del arroz en el tiempo mínimo indicado en la tabla, mientras revuelve el arroz.
- Para un arroz más blando, aumente la cantidad de agua en el bowl para arroz (2 a 3 cucharadas) y aumente el tiempo de cocción aproximadamente de 5 a 7 minutos. Para un arroz más firme, reduzca el agua y el tiempo por la misma cantidad.
- Cuando controle el arroz o lo revuelva, tenga cuidado de no chorrear el condensado en el bowl para arroz, ya que dañaría el sabor y la calidad del arroz al vapor.
- Regule los tiempos de cocción al vapor de acuerdo con sus preferencias.

Arroz / Cereal	Combinar en el bowl para arroz		Tiempo de cocción (minutos)
	Arroz	Agua	
Instantáneo	**3/4 Cup**	**1 Cup**	**15 - 20**
Mezcla de granos largos: - Normal (paquete de 6 oz.) - Instantáneo (paquete de 6 ½ oz.)	Mezcla Mezcla	1-1/2 taza 1-3/4 taza	50 - 55 17 - 22
Avena	3/4 Cup	1 Cup	55 - 60
Blanco: - Grano largo - Común	3/4 taza 1 taza	1-1/4 taza 1 taza	50 - 55 45 - 50

CARNE Y AVES

Español

- Siempre llene el reservorio hasta al menos el nivel mínimo antes de conectarlo al suministro de energía eléctrica.
- Las carnes y las aves que se cocinan al vapor mantienen la mayoría de su humedad. Si la carne es menos tierna, la cocción al vapor la hará mucho más tierna.
- Si desea obtener un color dorado cuando cocina al vapor use páprika, salsa doradora o un producto dorador para microondas.
- Sazone la carne con hierbas antes de cocinar al vapor. NO agregue sal ya que endurecerá la carne.
- Si usa el bowl para arroz para preparar la carne, cúbrala con film plástico para mantener la humedad y el sabor.
- Regule los tiempos de cocción al vapor de acuerdo con sus preferencias.

Carne y aves	Cantidad / Peso	Tiempo de cocción (minutos)
Carne de rez: - Cuarto delantero - Corned - Albóndigas - Carne para estofado	1 lb. 1 lb. 1 lb. 1 lb.	30 - 35 30 - 35 25 - 30 25 - 30
Pollo: - Deshuesado, en cubos - Piezas	1 lb. 1 lb. (2 a 3 piezas)	20 - 25 45 - 50
Cordero, en cubos	1 lb.	25 - 30
Cerdo, en cubos	1 lb.	25 - 30
Salchicha Precocida: - Hot Dogs - Italiana	1 lb. 1 lb.	15 - 20 25 - 30

VEGETALES

- La cocción al vapor realzará el sabor fresco, el color y la textura del vegetal. Los vegetales cocinados al vapor no tienen grasa y son bajos en calorías. Los nutrientes quedan en los vegetales y no se pierden en la cocción.
- Siempre llene el reservorio hasta al menos el nivel mínimo antes de conectarlo al suministro de energía eléctrica.
- Limpie muy bien los vegetales. Saque los tallos, pele o corte, si fuera necesario. Las piezas más pequeñas de comida se cocinan al vapor más rápido que las piezas más grandes.
- Los vegetales congelados no deben descongelarse antes de la cocción al vapor. Revuelva después de transcurridos 10 a 12 minutos.
- La cantidad, calidad, frescura y tamaño de los alimentos afectará los tiempos de cocción al vapor. Regule la cantidad de agua y el tiempo de cocción al vapor si lo desea.

Vegetal	Cantidad / Peso	Tiempo de cocción (minutos)
Alcachofas, frescas	2 - 3 medianas	35 - 40
Espárragos	1 lb.	12 - 17
Habichuelas, verdes o amarillas	1/2 lb.	10 - 15
Brócoli, flores	1/2 lb.	10 - 15
Repollitos de bruselas	1 lb.	18 - 23
Repollo, trozos	1 lb.	15 - 20
Zanahorias	1/2 lb.	10 - 15
Coliflor, flores	1/2 lb.	10 - 15
Mazorca de maíz	2 - 3 mazorcas (peladas)	25 - 30
Cebollas chicas	1/2 lb.	20 - 25
Arvejas	1/2 lb.	10 - 15
Papas rojas, enteras	1 lb.	40 - 45
Espinaca	1/2 lb.	10 - 15
Calabaza, verano	1 lb.	15 - 20
Calabaza, invierno	1 lb	20 - 25
Nabos, enteros	1 lb.	20 - 25
Vegetales congelados	Paquete de 10 onzas	30 - 40

PESCADOS Y FRUTOS DE MAR

- Siempre llene el reservorio hasta al menos el nivel mínimo antes de conectarlo al suministro de energía eléctrica.
- Antes de cocinar al vapor, limpie y prepare el pescado y los frutos de mar frescos.
- Escalfe el pescado en el bowl para arroz usando agua, caldo o su condimento favorito.
- El pescado se cocinó al vapor a la perfección si de desmenuza fácilmente y la carne está opaca.
- La mayoría de los pescados y frutos de mar se cocinan rápidamente. Cocine al vapor en pequeñas cantidades.
- Los mejillones, las almejas y las ostras se pueden abrir a diferentes tiempos. Verifique las conchas para evitar la sobrecocción.
- Regule los tiempos de cocción al vapor de acuerdo con sus preferencias.

Español

Fish / Seafood	Cantidad / Peso	Tiempo de cocción (minutos)
Almejas, en concha	3/4 lb.	12 - 15
Cangrejo: - Cangrejo real, patas - Caparazón blanda	 1/2 lb. 5 to 8 pieces	 20 - 22 10 - 12
Pescado: - Preparado - Filetes - Postas - Entero	 1/2 to 3/4 lb. 1 lb. 1 lb.; 1 pulg. d ancho 1/2 to 3/4 lb.	 20 - 25 15 - 20 20 - 25 20 - 25
Langosta - Dividida - Colas - Entera	 1 lb. 2 to 4 pieces 1 to 1-1/4 lb.	 20 - 25 15 - 20 20 - 25
Mejillones, en concha	3/4 lb.	12 - 15
Ostras, en concha	2 to 2-1/2 lbs.	15 - 20
Ostiones: - Bahía, limpios - Mar, limpios	 3/4 lb. 3/4 lb.	 12 - 15 15 - 20
Camarones, sin pelar - Medium - Large/Jumbo	 3/4 lb. 3/4 lb.	 12 - 15 15 - 18

Garantí Limitada d 1 Ańo

Este electrodoméstico está cubierto por una garantía de un año a partir de la fecha de compra original contra defectos en los materiales y en la mano de obra. Esta garantía no cubre los daños por transporte, el uso inadecuado, accidentes u otros incidentes similares. La garantía le confiere derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado en estado. Este producto está concebido para un uso doméstico solamente, no para usos comerciales. Esta garantía no cubre el uso comercial.

Su nuevo electrodoméstico NESCO® está equipado con numerosas funciones de seguridad. Todo intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad anulará la garantía. En el caso de que recibamos un electrodoméstico para servicio técnico que haya sido forzado, nos reservamos el derecho de repararlo a su estado original y cobrar por la reparación.

Para servicio técnico bajo la garantía – Los productos defectuosos pueden restituirse, con franqueo postal prepago, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, para su reparación o reemplazo libre de cargo, a nuestra discreción. Se debe incluir el comprobante de compra o una copia del contrato de compra cuando devuelva el producto para el servicio bajo la garantía.

Llame al servicio de Satisfacción del Cliente al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de enviar el producto.

- Para servicio técnico bajo la garantía, siga las instrucciones consignadas en la garantía. Cuando pida nuevas piezas, asegúrese de mencionar siempre el número de modelo del producto.
- Llámenos a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 e infórmenos de su problema.
- Si le indicamos que nos envíe todo su electrodoméstico o parte de él, nuestro representante de Satisfacción al Cliente la dará un número de Autorización de Devolución (este número le notifica nuestro departamento receptor que acelere su reparación). Empaque su unidad cuidadosamente en una caja de cartón fuerte con suficiente material de protección para prevenir daños dado que los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía.
- Escriba su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución en la caja.
- Escriba una carta explicando el problema. Incluya lo siguiente: su nombre, dirección y teléfono y una copia del contrato de compra original.
- Incluya el sobre cerrado con la carta dentro de la caja. Asegure el paquete por el valor del electrodoméstico NESCO® y envíelo con franqueo pago a:

Atención: Repare el departamento
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two rivers, WI 54241, USA



1 - 800 - 288 - 4545